

Rubina

Schweizer Genussküche  
mit französischem Flair



# Rubina

## Zum Apéro

### Das Gedeck

18 / 34

Mit Frischkäse Pâté, Landrauchschinken aus dem Muotathal, eingemachtes Gemüse & Beurre salé.

## Les entrées



### Rubina Glücks-Salat

14

Blattsalat mit Kräutern, Kernen-Granola & chèvre chaud Tartine.



### Markbein (Dauert 20 Minuten)

17

Mit Kräuterkruste provençale.

### Die Königin der Gemüse – weisser Flaacher Spargel

26

In Nussbutter gebraten, mit Sauce Hollandaise & Kräuter-Ei Krümmel.

## Les plats



### Daniels paniertes Schweinskotelette aus dem Muotathal

44

Hommage an meinen Papi – Daniel Eggli, der das panierte Säuli-Kotelette selber kochte und als Festessen bei unserer Familie zur Tradition machte. 300 Gramm, mit Greyerzer-Füllung, Gemüse & hausgemachte Tagliolini.



### Rubinas Hackbraten-Muffin vom Kalb

44

An Jus, glasierte Frühlingsrüepli und Quark-Kräuter-Spätzli.

### Kalbs-Hohrückensteak

58

An Morchel-Sauce, weissem Spargel und hausgemachten Tagliolini.

### Schweizer Alpenlachs mit Kräutern aus dem Garten-Kruste

46

Weissem Flaacher Spargel an Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln.

### Die Königin der Gemüse – weisser Flaacher Spargel

42

An Sauce Hollandaise, Kräuter-Löwenzahl-Ei Krümmel und Bärlauch-Kartoffeln.

Mit fein geschnittenem Landrauchschinken

+9





## Genussmenü

Sie können Ihr Menü gerne 'crossover' zusammenstellen  
oder einzelne Gerichte 'à la Carte' bestellen

Seit 14 Jahren beziehen wir unser Spargel direkt  
vom Spargelhof der Familie Gisler aus Flaach.

Land

entrée

**Terrine vom Milch-Gitzi**  
Mit Rauchspeck, Mandel-Krokant  
Trio von der Conférence-Birne,  
Sanddorn & Wildkräuter.

hors-d'œuvre

**Kalbsmilken-Spargelragoût**  
im Blätterteig  
mit Hopfenspargel.

plat principal

**Appenzeller Kräuterlamm**  
Rosa & geschmort  
Mit glasierter Mairübe  
& Flageolet-Bohnen.

dessert

**Alpkäse Muma Veglia**  
Von der Chascharia Val Müstair  
mit Rubinas Nuss-Früchtebrot  
& Feigensenf

Wasser

entrée

**Hecht & Alpenlachs**  
in der Terrine  
Mit farbigem Spargelsalat  
an Zitronen-Vinaigrette.

hors-d'œuvre

**Weisse Spargel-Velouté**  
mit pochierem  
Bremgartner Saibling  
& Kerbel-Perlen.

plat principal

**Frutiger Eglifilets**  
An gerösteter Mandelbutter  
mit gebratenen grünen Spargeln  
& Spargel-Kartoffelstock.

dessert

**Grosi's gebrannte Crème**  
Mit Knusperli & Sablés

4-Gang Menü CHF 93  
3-Gang Menü CHF 78

Wald

entrée

**Kräuter-Omelette**  
Mit Vacherin Fribourgeois  
Spinat- Radislisalat  
an Apfel-Vinaigrette.

hors-d'œuvre

**Spargel-Ravioli**  
an Zitronen-Butter mit Erbsli,  
Spargeln und Kräuter  
aus dem Garten-Krümmler.

plat principal

**Spargel-Duo**  
Mit Jung Spinat, gebeiztem Eigelb  
Morcheln, Belper Knolle  
& Dinkel-Risotto.

dessert

**Rhabarber Tarte Tatin**  
Mit Rosenblüten-Glacé



*Die Speisen in dieser Karte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet.*

*Das Label „Fait Maison“ zeichnet Restaurants aus, die ihre Speisen vollständig in ihren Küchen zubereiten. Es fördert das Savoir-faire der Schweizer Gastronomie und entspricht dem Wunsch der Konsumenten nach Transparenz.*

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer.

**Fleischdeklaration.**

Säuli, Kalb, Lamm, Mark; Schweiz.  
Gitzi; Muotathal.

**Fischdeklaration.**

Alpenlachs, Lostallo, Hecht, Saibling, Egli. Schweiz

**Allergene und Intoleranzen.**

Für Informationen zu Allergenen oder Intoleranzen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.